

Menú de
TRES PASOS
• VERANO 2025 •

ENTRADAS

- Ceviche de mero, mousse de chile, cremoso de palta y garbanzos crocantes.
- Panceta de cerdo laqueada, puré de arvejas, cherrrys asados y salsa de chardonnay y romero.
- Roll de zucchini relleno de ricota, verdeo y lima, cebolla y repollo encurtido, higos y aceite de albahaca.

PRINCIPALES

- Trucha, tomates deshidratados y espinaca con salsa parmesano y zanahorias glaseadas.
- Bife ancho, crocante de papa y queso pepato, remolachas asadas y salsa de hongos de pino.
- Berenjenas crocantes con queso brie, pastelera de maíz, vegetales al recoldo y pera.

POSTRES

- Isla flotante, sambayon con naranja y naranja confitada.
- Milhojas de manzana, crema con pistachos y chocolate amargo.
- Trilogía de durazno (baklava de durazno asado, helado de durazno y nuez y compota de durazno).

Variaciones intolerantes.

Incluye maridaje con vinos Línea Savina o Línea Reserva Viejo Sabio.

FINCA
Savina